

主  
CHIKING  
E

止銀奶退驅磨去存治  
瀉積燒蟲火食

名馳  
全良  
國藥

**本報調整報費啓事**

平報自四月一日起，本市每份零售民券十元，每月人民幣三百元。外埠照加郵費，凡由四月一日起報之訂戶，皆照新價收費，工部隊、學校及機關，持公函集約訂閱在十份以上送於一地者，八折收費，以直接訂閱一個月為限。

天津進步日報社啓

同生號莊敬啟  
天津北門外廣濟道南順泰隆號啟

陳壽堯

無知有知其故事者請身穿海軍呢制服大衣黃皮鞋在赤  
天津北門外廣濟道南順泰隆號啟

# 春耕開始撲滅牛瘟

## 應多培養獸醫人才

### 各縣鎮設立防治所

綢者先生：

這幾天我到報關談到華北牛瘟的猖獗情形，我感覺這是非常嚴重的一件事，應當立刻集合多數獸醫人員，分別到各縣鎮去服務，到各農科預防和治療。

你先生的意見十分寶貴，在華北一帶中牛瘟的流行，確是一個最得重視的問題，今年華北地區的牛瘟疫情，是由西北平壤起，以優往東往南蔓延，但平壤軍管會最近水利處接獲有關華北防疫處，才大量出產防疫疫苗，使每一個縣鎮設一個防疫防治所。 陸鈺軒上

你的意見十分寶貴，在華北一帶中牛瘟的流行，確是一個最得重視的問題，今年華北地區的牛瘟疫情，是由西北平壤起，以優往東往南蔓延，但平壤軍管會最近水利處接獲有關華北防疫處，才大量出產防疫疫苗，使每一個縣鎮設一個防疫防治所。

：不論海、陸、空、水，用沸開水將米淘乾，分裝於用沸開水或滾湯煮過之瓶內，再以冷水水兩碗灌入瓶內，然後將瓶蓋封固，俟其冷後，即可飲用。

飯不食飽，其常不實吃米，勝於五米粥，皆因小米不得法，故虛衷不足，今如欲將這兩種米飯的煮做方法介紹給讀者。

一、煮飯前，將米淘淨，然後將米放入鍋內，加水至適量，大火煮沸後，轉小火慢煮，待米粒熟透後，即可食用。

煮到透口爲妙，不用再煮。

三、參加豆的用法：先將豆類（不論綠豆、紅豆、小豆都同）入鍋，煮到七成熟，再入糯米，餘法同前。

四、做小米飯的法：用冷水煮兩遍，俟鍋水沸開時，入米，煮到八成熟，就撈出鍋，再用棉線或原飯具以鍋蒸二十分鐘，即可。

五、麥加稻米的做法：

▲白飯，北平國立幼稚肄業，曾在東北各醫院任廣告畫師，頭在本市各劇場作廣告員，待遇可以而豐。通信處：營口東道五十二號劉芳鳴。

▲通城、徐弄夫婦二人，曾服務教育界多年，願代中小學補習課程，交換條件希望供給住房一間。通信處：十一區萬德莊一二〇號

廣告會













